

INSIEME ATTORNO AL TAVOLO

Grazie a specifici percorsi formativi, la ristorazione scolastica può assumere una duplice valenza. Da un lato i ragazzi possono imparare i principi di un'alimentazione corretta, il valore della produzione biologica, la riscoperta di sapori tradizionali. D'altro lato la mensa può divenire un'occasione d'incontro e arricchimento reciproco fra tutti gli attori coinvolti: insegnanti, alunni, famiglie, agricoltori, addetti alla cucina, ecc.

Frida Bertolini
Giornalista Freelance

AN ENRICHING EXPERIENCE

Thanks to specific training actions, school canteens might have a special role to play in education, health, well-being of students and school communities. On the one hand pupils can learn the basic rules of a balanced nutrition, on the other hand, they can learn the importance of organic agriculture and rediscover old traditions. The school canteen can, thus, become an interesting meeting point where all figures involved, that is teachers, pupils, families, farmers and cooking staff, can chat together.

Certi, ormai, che la formazione finalizzata a rendere educativo il momento della ristorazione sia la risposta migliore a un bisogno diffuso di sicurezza da parte del consumatore, abbiamo interpellato, in proposito, interpreti e destinatari dei numerosi percorsi formativi realizzati all'interno del progetto fattorie didattiche. Una prima conferma giunge proprio dagli addetti ai lavori. «La formazione - afferma **Marilena Marzola**, referente per l'educazione alimentare dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Ferrara - è un intervento di cui non si può più fare a meno, perché mette in relazione interlocutori e interessi diversi, mantenendo alto il livello di informazione. Nella nostra provincia la formazione è stata indispensabile per migliorare il grado di coinvolgimento di insegnanti e genitori nel difficile compito dell'educazione alimentare a scuola».

Aperto il dialogo fra le parti in causa

«L'esperienza che si è svolta nell'area di Cento - prosegue Marilena Marzola - è per noi motivo di orgoglio. Il corso "Buono da mangiare buono da condividere" ha permesso, infatti, la realizzazione di un tavolo di discussione che ha visto protagonista un gruppo misto composto dal mondo della formazione, la Provincia, il Comune, la commissione mensa con insegnanti e genitori, gli agricoltori biologici del territorio, che, con il controllo della filiera, assicurano la qualità dell'alimentazione. Insieme abbiamo affrontato il tema della buona prassi nella ristorazione collettiva.

Il risultato più grande è quello di essere riusciti ad andare oltre il semplice "tentativo di".

Dopo il corso, infatti, Comune e commissione mensa si sono attivati per apportare i correttivi necessari al rispetto dei canoni dell'alimentazione. In seguito, attraverso la diffusione di un questionario a scuola, abbiamo potuto constatare l'apprezzamento da parte dei genitori e dei bambini sulle attività svolte. I bambini sono i primi a gradire l'innovazione, anche perché tutti i nostri progetti prevedono almeno un percorso in fattoria.

I genitori non solo hanno apprezzato, ma, cosa per noi ancora più importante, hanno partecipato in prima persona. Durante il corso, i genitori si sono potuti confrontare con gli esperti e l'arricchimento è stato reciproco. La formazione è, perciò, una priorità irrinunciabile. Deve essere, però, continua, proprio perché crea le condizioni per pensare percorsi alternativi.

Il prossimo intervento che intendiamo realizzare riguarderà il benessere. Un tema trasversale che va dalla salute al benessere sociale. Stiamo pensando a un'agenda del benessere che, ogni giorno, indichi un'azione per migliorare la qualità della vita. Per far questo, ovviamente, la collaborazione della formazione è indispensabile». **Laura Rivielli**, insegnante di Cento, è dello stesso parere: «Grazie al corso, siamo riusciti a confrontarci sul problema cibo nell'ambito dell'educazione alimentare. Per noi insegnanti, è stata l'occasione per acquisire maggiori conoscenze tecniche che ci permettono di dare informazioni più precise ai genitori. Ora, infatti, stiamo lavorando sulla divulgazione di quanto abbiamo imparato. È stata un'esperienza preziosa, ci fossero altri corsi li faremmo volentieri! I genitori sono rimasti entusiasti, hanno apprezzato molto di essere stati coinvolti. Dopo il primo corso, addirittura, siamo riusciti a farcene finanziare un altro, voluto, questa volta, dagli stessi genitori. Adesso, abbiamo gli

strumenti che ci consentono di rendere la mensa un momento educativo: ovviamente siamo partiti dal cibo per poi far sì che tutto questo abbia una ricaduta sullo stare a tavola. E i risultati sono sorprendenti».

«Sono d'accordo - continua **Maria Cristina Barbieri**, presidente dell'Istituzione dei Servizi Scolastici ed Educativi del Comune di Cento - mi sono accostata a questa esperienza da inesperta e dubbiosa e invece ho scoperto un mondo, tutte le sfumature dell'educazione alimentare, dalla mensa alle fattorie Didattiche. Il corso mi ha fornito una molla che mi spinge avanti in questo lavoro, per cercare di creare qualcosa e di riempire di contenuti i servizi scolastici. Inoltre è stato il tramite per arrivare all'utente finale. Il mio lavoro si esplica attraverso il comitato mensa - che ora, anche grazie al corso, si riunisce una volta al mese per fare il punto della situazione - e la commissione mensa interna alla scuola. Per la prima volta siamo riusciti a coinvolgere davvero i genitori e questo è il risultato più grande. Possiamo dire che, forse, non abbiamo ancora fatto centro, ma che ci stiamo arrivando».

Come superare il problema degli approvvigionamenti

Franca Marulli, referente per l'educazione alimentare dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Bologna, sottolinea come l'azione formativa raggiunga il suo obiettivo con la messa in rete dei diversi soggetti coinvolti nell'educazione alimentare: «Il corso che abbiamo realizzato in provincia di Bologna ha messo a confronto chi produce, gli agricoltori, con chi organizza la ristorazione e chi usufruisce del prodotto finale. Genitori, aziende agricole, dietisti e organizzatori della ristorazione hanno avuto la possibilità di dialogare su un interesse comune, al fine di elaborare una strategia che, stabilendo le ricadute della ristorazione collettiva sulle abitudini alimentari dei cittadini, permettesse di risolvere ogni ostacolo alla realizzazione di una ristorazione di qualità. Stiamo ora sperimentando la collaborazione tra Usl e Cir (Cooperativa Italiana Ristorazione) che fornirà 3.000 pasti nel prossimo anno. Noi funzionari agiremo da interfaccia tra Cir e mondo della produzione per cercare di risolvere tutte le problematiche che possono sorgere, come quelle dell'approvvigionamento dei prodotti biologici». A questo proposito, **Paolo Montori** del Consorzio Fattorie Estensi, spiega il meccanismo di fornitura di prodotti biologici alle mense scolastiche: «La fornitura può avvenire in due modi: l'approvvigionamento diretto da parte dei gestori delle mense presso i grossi distributori, sia di fresco che di trasformato, e la fornitura diretta dei produttori.

Nel primo caso chi ha l'appalto si approvvigiona sul mercato e trova praticamente tutto, molto spesso da un unico distributore e per tutto l'anno. Nel caso, invece, di una fornitura diretta da parte dei produttori, si ha sicuramente un prodotto locale e tipico o per lo meno se ne conosce la provenienza. Si ha, inoltre, un prodotto a "Km zero". Esistono, però, in questo tipo di forniture, dei problemi: la continuità dei prodotti, legata alla stagionalità, e la gamma dei prodotti stessi.

La scelta di una forma anziché dell'altra dipende dalla presenza di un centro di preparazione dei cibi nella struttura committente o dalla necessità di rivolgersi a grandi compagnie di ristorazione esterne. Nel caso della cucina interna o di un centro di preparazione dei cibi diventa più facile l'accesso dei produttori locali, per ragioni di vicinanza territoriale, per i costi e per la trasformazione dei prodotti in cibo. Nell'altro caso le ragioni dell'economia di scala sono prevalenti (si pensi solo ai costi organizzativi di più fornitori) e di conseguenza si privilegiano i grandi distributori.

Le motivazioni che concorrono alla scelta sono economiche e organizzative, in funzione degli obiettivi che si vogliono raggiungere. Non basta dunque una norma legislativa a sviluppare i consumi di prodotto biologico nelle mense».

Comunicare le ricadute ambientali del biologico

Ancora Paolo Montori: «Come produttori siamo interessati a un rapporto diretto, perché ci permette di dialogare con gli utenti. Un dialogo che ci consente di spiegare cosa sono le produzioni biologiche e come avvengono le produzioni biologiche rispetto a quelle convenzionali; inoltre permette di dare risposte alle domande e di chiarire i dubbi. Il dialogo, infine, ci dà la possibilità di ricollegare il cibo con l'aspetto produttivo, cioè fare quell'operazione culturale che si definisce come consapevolezza alimentare.

La formazione è, quindi, lo strumento per arrivare a un'educazione alimentare che non si esaurisce nel momento della mensa, ma che si configura come un vero e proprio progetto educativo. Dato che si tratta di progetto educativo, tutte le componenti devono essere coinvolte: insegnanti, alunni, genitori, agricoltori, cuochi, addetti alla cucina, somministratori dei cibi, esperti alimentari, economi... Questo è quanto si è realizzato a Cento con il corso dell'anno scorso. I risultati non saranno immediatamente evidenti, ma sicuramente le persone coinvolte hanno ricevuto delle conoscenze che permetteranno loro di svolgere il proprio ruolo con una maggiore consapevolezza e di operare scelte più ragionate».

Roberta Bartoletti, della Segreteria Nazionale Icea, vuole andare oltre: «Bisogna far uscire il biologico

dall'angolo delle emergenze prodotte dai casi limite come la mucca pazza o l'aviarria: frequentando le commissioni mensa e il modo della scuola, infatti, mi sono resa conto che, molto spesso, sono queste invece le uniche occasioni in cui si getta uno sguardo al biologico. Piuttosto che spingere molto sul biologico inteso come prodotto finito, darei un'enorme importanza a questo messaggio forte che c'è dietro: se mangio biologico, la campagna è rispettata e non violata e lo stesso vale per gli animali. Ancora, se mangio biologico, proteggerò il verde, i boschi e i pascoli, i prodotti tipici, le energie alternative. Tutto questo per dire che l'obiettivo finale è il benessere e la qualità della vita. La formazione va proprio in questa direzione e in base alla mia esperienza a Bologna, penso che abbia fatto scaturire sensibilità nuove che saranno ora condivise, perché possa arrivare a tutti che il senso profondo della ristorazione scolastica è il risultato di quanto di meraviglioso offre il cibo: emozioni, nutrimento, convivialità, conoscenza, gusto, pace e armonia».

Locali più "caldi" e ricette della tradizione

Già, perché la ristorazione collettiva non è solo cibo, ma anche momento di socializzazione. «L'ambiente dove si fa ristorazione - sottolinea infatti **Rosamaria Pavoncelli**, funzionario del Servizio Agricoltura e Spazio Rurale della Provincia di Forlì- Cesena - è diventato un argomento di lavoro. Sul mangiare abbiamo fatto degli enormi progressi, per esempio è tutto sterilizzato, però si mangia ancora nel piatto di plastica, in mezzo al rumore. Il nostro progetto "In mensa con gusto" punta proprio all'allestimento e abbellimento della sala. Nelle scuole si fa fatica, perché non ci sono fondi, tuttavia dove abbiamo potuto abbiamo dipinto la frutta sulle pareti, ideato delle tovagliette e sperimentato della musica rilassante. Abbiamo, in poche parole, cercato di lavorare anche sul versante culturale. A breve, infatti, usciremo con un lavoro di ricerca sulle ricette "davvero" tradizionali. Il libro sarà realizzato in collaborazione con le province di Ravenna, Rimini e Forlì-Cesena. Un'iniziativa che ha lo scopo di lanciare, come un marchio, la Romagna». «Il punto di partenza - continua **Leonardo Chinaglia**, referente per l'educazione alimentare dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Ravenna - sono stati, naturalmente, i corsi di cucina rivolti ai titolari di aziende agricole. Per le aziende è stata un'esperienza davvero interessante. Cito, per tutte, le lezioni tenute dallo chef Domenico Magnifico. Il progetto "Mangiare in Romagna" ha lo scopo di ripensare antiche ricette sui consumi di oggi, al fine di valorizzare prodotti tipici come la pera volpina o il pollo romagnolo. In futuro occorrerà recuperare le risorse, ma i risultati raggiunti ci spingono ad andare avanti. Le scuole sono più attente di 5 anni fa, quando è iniziato tutto. Sono state sensibilizzate e, oggi, sono proprio le istituzioni scolastiche a sentire l'esigenza della formazione per completare il proprio percorso».

Rivolto agli utenti del Servizio igiene mentale

Anche a Parma l'azione formativa è stata alla base di numerosi progetti, destinati, questa volta, agli utenti del Servizio di igiene mentale. «Il corso che abbiamo realizzato grazie al Csa di Bologna - conferma **Danila Fornaciari**, referente per l'educazione alimentare dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Parma - era rivolto agli operatori dei Servizi di igiene mentale della provincia di Parma, ai quali abbiamo fornito gli strumenti per svolgere un'efficace educazione alimentare.

Gli operatori sono stati particolarmente ricettivi, perché, da tempo, ne sentivano l'esigenza. Le persone seguite dal Servizio di igiene mentale, infatti, spesso abitano da sole, pochissime si trovano nelle strutture. Da sole, però, mangiano male, hanno problemi di obesità. Ecco perché abbiamo coinvolto anche la Coop, perché aiutasse gli operatori a insegnare a fare la spesa. Nell'azienda agrituristica San Geminiano di Guglielmina Masini abbiamo, invece, realizzato un corso di cucina sulla preparazione delle tipicità locali e abbiamo avuto modo di verificare come la cucina possa diventare un'occasione di animazione. La ricaduta sugli utenti finali ci ha dato grande soddisfazione. In collaborazione con l'Usl, stiamo, infatti, portando questa particolare tipologia di utenti in fattoria». «Solo qualche anno fa - continua **Guglielmina Masini** della San Geminiano - non si pensava che l'agricoltura potesse intervenire in questo settore. Invece abbiamo scoperto che la campagna è l'ambiente ideale perché il tempo è al passo con l'uomo e la condivisione diventa più semplice. Stare insieme in campagna è particolarmente stimolante, gustare piatti e sapori preparati in gruppo ha qualcosa in più. I risultati sono stati eccezionali, è un'esperienza che, dal mio punto di vista, dà un senso al tutto. Quando saluto i miei ospiti penso "Oggi sono servita a qualcosa". Per questo motivo, mi auguro che questo progetto possa rappresentare un progetto pilota da esportare per cambiare le cose, per dare agli utenti delle chance in più, aprire loro nuove prospettive».

Importante garantire la continuità

Infine uno sguardo alla provincia di Modena, dove **Mara Spezzani**, del Servizio Istruzione del Comune di Formigine, fa il bilancio dei progetti di formazione, in tema di educazione alimentare, realizzati per le

istituzioni scolastiche. «Offriamo circa 1.350 pasti al giorno per i nidi, le scuole dell'infanzia e le scuole primarie. Il Comune di Formigine ha, da subito, voluto dare garanzia del servizio svolto attraverso i principi e le modalità di svolgimento indicate nella Carta dei Servizi, pubblicata nel 2002. E siamo stati tra i primi nella provincia di Modena.

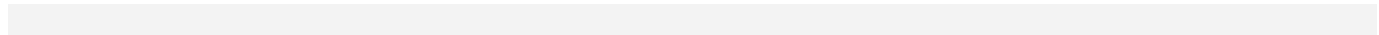
All'interno di un più ampio processo di qualificazione del servizio, la nostra amministrazione si è impegnata, negli anni, a perseguire l'introduzione di prodotti biologici, che oggi nei nidi coprono oltre il 90% delle materie prime utilizzate per la preparazione dei menù e oltre il 60% per la preparazione dei pasti dell'infanzia e delle primarie. Inoltre ci siamo impegnati nell'organizzazione di campagne informative, di eventi in tema di educazione alimentare e del consumo di prodotti tradizionali di qualità con particolare riguardo a quelli provenienti da produzioni agricole ecocompatibili.

Abbiamo presentato progetti biennali di educazione alimentare, fondati sulla formazione, al fine di giungere a una cultura del consumo che portasse ad assumere atteggiamenti consapevoli e critici di fronte alle numerose e differenziate offerte del mercato. Nel tempo abbiamo consolidato l'esperienza della formazione rivolta agli insegnanti, agli alunni e ai genitori. A questo scopo ci siamo serviti di esperienze didattiche guidate in un'azienda agricola biologica scelta all'interno delle fattorie didattiche provinciali. Per non parlare del progetto BiologicaMente che, seguendo la stessa modalità d'intervento, ha visto la realizzazione di un orto biologico a scuola, oppure il progetto Il laboratorio del pane, che prevedeva la formazione in classe con l'esperto e una visita alla fattoria didattica per l'esperienza "dal grano al pane".

Nonostante le scarse disponibilità finanziarie, la formazione è diventata un elemento fondamentale dell'operare all'interno dei nostri progetti.

Abbiamo potuto verificare che la continuità dell'esperienza ha contribuito a cambiare l'atteggiamento dei docenti che, da passivi fruitori di un servizio, ora affiancano e sostengono l'amministrazione comunale nelle scelte di un servizio che sia sempre più attento alla salute dei piccoli e dei grandi.

Misuriamo, infine, la qualità del servizio erogato con la ricaduta della formazione in classe e nelle famiglie. Il nostro obiettivo ora è quello di poter garantire continuità negli interventi».



GENITORI E INSEGNANTI RISPONDONO

Dalla lettura dei questionari distribuiti nelle scuole di Cento emergono le ricadute positive dei percorsi di ristorazione educativa pur con qualche punto critico.

I risultati dei questionari somministrati ai partecipanti del corso “Buono da mangiare, buono da condividere” realizzato a Cento contengono alcuni spunti interessanti che meritano di essere analizzati.

Innanzitutto sono stati raccolti, tra insegnanti e famiglie, circa 544 questionari validi.

Sul versante docenti – ossia sulla base dei 57 questionari compilati – tutti gli interpellati dichiarano di aver partecipato alle attività di educazione alimentare messe in campo dalla scuola e solo 2 rispondono di non averle trovate interessanti. L’iniziativa che ha avuto più seguito è stata la sperimentazione della frutta a merenda, ma anche l’esperienza in fattoria didattica ha visto l’adesione di quasi la metà dei docenti. Alla domanda “Ha riscontrato cambiamenti nei comportamenti alimentari dei suoi alunni?”

il 65% degli insegnanti ha dato risposta affermativa, precisando in particolare le seguenti ricadute: consumo più frequente di frutta e verdura, maggiore interesse dei bambini verso sapori nuovi e cibi sani, superamento di iniziali difficoltà alimentari. Trattandosi di domande per così dire a sorpresa, si può ritenere che il silenzio di chi non ha risposto sia dovuto almeno in parte a imprecisione sull’argomento.

Non è solo un problema di cibo

La valutazione del grado di coinvolgimento dei genitori sulle attività svolte ha messo in evidenza un punto critico del sistema, confermato anche dalle risposte fornite direttamente dai genitori: occorre puntare a una maggiore partecipazione delle famiglie. Sulla validità della scelta di avvicinare i bambini all’agricoltura, al concetto di stagionalità dell’ortofrutta e ai prodotti tipici del territorio, la risposta positiva

è stata unanime così come sull’opportunità che la scuola approfondisca il tema legato al “mangiare incontrollato” dei bambini. Su questo punto le sottolineature sono incentrate, per oltre la metà, sulla necessità di un lavoro di formazione sul bambino, ma viene evidenziato che si tratta di un problema sociale da monitorare e affrontare in sedi diverse. Come rendere la mensa un momento educativo? Le risposte si sono distribuite in parti uguali fra le seguenti soluzioni: quando ci sia un coinvolgimento di tutti i soggetti interessati, quando si informino i bambini sui benefici di una corretta alimentazione e sul valore del cibo, quando si riesca a interpellare i bambini in merito al menu, alle possibili alternative, ecc.

Interessante il dato emerso dal capovolgimento della domanda in “Cosa manca perché la mensa sia educativa?”: infatti solo pochi degli intervistati hanno fatto riferimento al cibo, mentre è stata sottolineata la necessità di avere maggiore silenzio in sala e l’importanza di ambienti e arredi colorati, gradevoli, armoniosi, parere confermato, tra l’altro, dai genitori.

I punti forti dell’attuale servizio mensa vengono individuati, in ordine di importanza, nella presenza dei docenti come educatori e non come “vigilanti”, nella varietà dei cibi, nella qualità e organizzazione del servizio. La varietà della frutta è un aspetto decisamente controverso: c’è chi lo considera un punto di forza e chi lo annovera invece nelle criticità, fra le quali si colloca quasi unanimemente la rumorosità.

La scuola se ne deve occupare

Sul versante famiglie, i questionari raccolti presso i genitori dei bambini del primo circolo sono stati 487. Le attività di educazione alimentare alle quali avevano partecipato i loro figli erano state soprattutto la sperimentazione della frutta a merenda, l’esperienza in fattoria e l’inversione sperimentale di portata (prima il pesce poi il primo). Più della metà dei questionari lamentano uno scarso coinvolgimento della famiglia, aspetto che viene sollecitato.

Alla domanda cruciale “In seguito alle varie esperienze realizzate a scuola dai vostri figli, avete modificato, in famiglia, qualche abitudine alimentare?” quasi un terzo degli intervistati risponde in modo affermativo: un dato davvero confortante!

Le abitudini alimentari dei figli sono viste come un tema importante che deve rientrare nella programmazione scolastica e anche la mensa viene considerata un momento educativo da sfruttare in questa direzione, soprattutto attraverso il contributo dei docenti, che, come già sottolineato, in tale situazione non devono assumere un ruolo di controllo, quanto piuttosto di insegnamento.

UNA RISTORAZIONE “ISTRUTTIVA”

L'attività di formazione svolta dal Csa (attuale Dinamica) nelle province dell'Emilia Romagna ha inteso promuovere un consumo più consapevole dei cibi e valorizzare le produzioni tipiche biologiche, secondo gli obiettivi di qualificazione della ristorazione collettiva perseguiti dalla legge 29/2002.

Antonietta Stinga

Consulente di Formazione Professionale

Dinamica Soc. Cons. a r.l. Le tappe in cui sono stati scanditi i passi fondamentali della attività formative nel campo della ristorazione per adeguare le competenze degli attori del sistema ai nuovi bisogni in termini di strategie educative, si sono sviluppate con uno sforzo corale e un confronto importante tra amministrazioni pubbliche (Regione, Province), Osservatorio agroambientale di Cesena, istituti comprensivi e scuole di ogni ordine e grado - dalle scuole dell'infanzia agli istituti professionali e tecnici per l'agricoltura -, fattorie didattiche operanti a livello locale (che si riconoscono nella Carta della qualità) e le loro associazioni provinciali, operatori della ristorazione collettiva ai diversi livelli - dalla mensa scolastica alle centrali di ristorazione territoriale, fino agli agriturismi, alle sedi di degustazione occasionali, alle associazioni culturali -, enti di formazione professionale, tra cui in primo luogo Dinamica come sintesi di un sistema di centri formativi locali, che ne compongono la base consortile. Una complessità di soggetti, dunque, impegnati in quella faticosa “semplicità difficile da farsi” ma comunemente orientata a:

- ricercare le modalità, i linguaggi, i raccordi, le metodologie più adeguate per diffondere, promuovere, consolidare, una corretta cultura dell'alimentazione;
- discernere, a monte, i fondamenti di filiera del cibo;
- mettere in luce, con pari dignità di ruolo, i soggetti attivi, i loro possibili alleati e i loro interlocutori prioritari;
- coinvolgere tutti gli interessati, attuali o potenziali, nel difficile compito di tessere una tela articolata di messaggi, ma soprattutto esperienze dirette sul cibo, la sua nascita, il suo consumo inteso come fatto sociale e collettivo.

In questa luce, partendo “dal basso” delle esigenze e dei bisogni, è maturata la convinzione di quanto sia decisivo, ai fini di ulteriori miglioramenti della qualità dei servizi resi, provvedere alla realizzazione di attività divulgative, attraverso le quali veicolare il messaggio educativo, senza vincolo di numeri e di tipologie di utenza, per coinvolgere in primo luogo i genitori dei bambini alunni delle scuole in cui si elaborano progetti di educazione alimentare.

Sono nati, su questa falsariga, prima i corsi, poi i seminari di approfondimento sulle tematiche della ristorazione collettiva, da rivolgere anche in questo caso alle scuole, ma anche e soprattutto ai cittadini, a vario titolo motivati al tema, per la promozione di un consumo consapevole, rispettoso delle norme sulla sicurezza e collegato alla valorizzazione delle tipicità locali.

La prospettiva di ampio respiro verso cui ci si è impegnati può essere sintetizzata così: estendere la consapevolezza dell'importanza di una corretta cultura alimentare presso le nuove generazioni e presso le famiglie, anche con il coinvolgimento diretto e partecipato ad attività diffuse di educazione al gusto, alle scelte di consumo, all'ecosostenibilità, che ne deriva come conseguenza.

Un'attenzione speciale pertanto è stata rivolta ai seguenti aspetti:

- la ricerca di collegamenti con le istituzioni pubbliche (in particolare, per la ristorazione, i Comuni e le scuole); il coinvolgimento delle aziende private di ristorazione collettiva, vincitrici degli appalti;
- l'ascolto, sia riferito ai genitori organizzati, come nel caso dei comitati mensa, sia a singole famiglie e cittadini interessati;
- la partecipazione degli agricoltori, da tempo impegnati nella scelta di rendere fruibili i propri prodotti (biologici e tipici) con la costanza, la varietà, le modalità previste dalla legge 29/02.

Fondamentale è stata infine la scelta di modalità di realizzazione anche di tipo sperimentale (coesistenza tra tematiche “parlate” e manipolazione degli alimenti, laboratori del gusto, degustazioni a tema...) per accrescere l'interesse delle varie tipologie di partecipanti.